AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FOOD & ROSE' SELECTION: ALLA MAGIONE PAPALE I GRANDI VINI ROSATI IN GARA PER GLI OTTO TROFEI

5 Giugno 2021



L'AQUILA – Dopo l'inaugurazione di ieri a palazzo dell'Emiciclo, è entra nel vivo Food & Rosé Selection by CMB, la prima edizione della sfida organizzata dal Concours Mondial de Bruxelles, in collaborazione con la Regione Abruzzo, in programma fino a domenica e che ha chiamato raccolta a L'Aquila, personalità del mondo del vino rosato e della gastronomia d'eccellenza, ma anche i vini premiati con le Grandi Medaglie d'Oro e le Medaglie d'Oro della prima edizione della Selezione Rosé by CMB che si è svolta lo scorso marzo a Bruxelles.

Oggi al noto ristornate Magione papale, è stata aperta la sessioni di degustazioni alla cieca, durante le quali i 45 giudici internazionali dovranno classificare le etichette in base alla loro tipicità e alla loro capacità di sposarsi con otto specifiche categorie di piatti: aperitivo; pesce crudo; pesce cotto; salumi; carni cotte; cibi piccanti; formaggi; dessert.

In programma anche l'incontro "Tendenze globali del vino, le opportunità del rosè", a cura di Pierpaolo Penco, consulente di marketing enogastronomico di Affinamenti e Country Manager Italia di Wine Intelligence.

15 CERASUOLI ABRUZZESI IN GARA A L'AQUILA CON I MIGLIORI ROSATI DEL MONDO

Centoventi vini rosati, il top della produzione europea e mondiale, tra cui 15 cerasuoli abruzzesi, in gara per conquistare gli otto prestigiosi trofei di Food & rosè selection, prima edizione in assoluto nella sua formula di abbinamento con i piatti di

eccellenza della gastronomia abruzzese.

Organizzato a L'Aquila dal Concours mondial de Bruxelles, in collaborazione con la Regione Abruzzo, l'evento ha portato in regione 45 giudici da 20 paesi e oltre 60 buyers, e dopo la giornata inaugurale di ieri a palazzo dell'Emiciclo, sede del Consiglio regionale, è entrato nel vivo oggi con le degustazioni al ristorante Magione Papale.

I componenti della giuria hanno oggi effettuato sessioni alla "cieca", senza conoscere l'etichetta dei vini premiati a marzo a Bruxelles con le Grandi medaglie d'oro e le Medaglie d'oro a marzo.

Compito dei giudici classificare ciascun rosato in base alla sua tipicità e capacità di sposarsi con otto specifiche categorie di piatti: aperitivo, pesce crudo, pesce cotto, salumi, carni cotte, cibi piccanti, formaggi e dessert.

Come spiega la coordinatrice dell'evento, Karin Meriot, "a L'Aquila sperimentiamo una formula unica nel suo genere, un inedito assoluto: ad essere premiato non sarà il vino solo per le sue qualità intrinseche, ma nella sua capacità di abbinarsi con un piatto. Un lavoro nuovo anche per i degustatori, a cui oggi abbiamo chiesto di valutare un possibile accostamento, e ciò non potrà non avvenire che in base alla cultura, alla tradizione gastronomica del Paese di provenienza di ciascun giudice. Un esercizio di fantasia, che presuppone di aprire il cuore e l'anima. La formula della gara è stata pensata partendo dal presupposto che il rosè è sempre meno un vino di nicchia e da 'bordo piscina', e si afferma sempre di più come un vino da pasto".

Domani invece gli abbinamenti saranno reali, con piatti a base di prodotti di eccellenza della gastronomia abruzzese preparati sotto la guida dei docenti, dagli allievi dell'Istituto alberghiero Leonardo da Vinci dell'Aquila, nelle cucine de La Magione Papale. La sera si celebrerà la cerimonia di premiazione.

Spiega Vincenzo Ambrosini, docente di sala del Da Vinci: "è una grande opportunità per noi, di cui ringraziamo la Regione Abruzzo che ci ha subito coinvolto: per i nostri ragazzi sarà una esperienza altamente formativa, per mettere in campo le competenze acquisite. Saranno tutti piatti che elaboreranno e interpreteranno eccellenze gastronomiche abruzzesi, e questo rappresenterà un'altra occasione di promozione del territorio in un contesto internazionale".

Presente, anche alla seconda giornata, il vicepresidente della Regione Abruzzo, Emanuele Imprudente, che ieri ha accolto i partecipanti a palazzo dell'Emiciclo assieme al presidente della Regione, Marco Marsilio, e al sindaco dell'Aquila, Pierluigi Biondi.

"L'evento sta andando secondo le aspettative della vigilia, grandi apprezzamenti per l'organizzazione e l'accoglienza sono stati formulati da giudici e buyers arrivati da tutto il mondo. Abbiamo fortemente voluto in Abruzzo Food & rosè selection, proprio per la sua straordinaria potenzialità comunicativa e promozionale", ha spiegato Imprudente.

Soddisfatto anche il sindaco Pierluigi Biondi. "L'Aquila mostra anche in questa occasione la capacità di ospitare eventi prestigiosi, un ottimo viatico per una stagione estiva in cui ci attendiamo un boom di presenze turistiche, in una città che rinasce più bella di prima dopo il terremoto del 2009, in un'estate che ci vede finalmente uscire dall'emergenza coronavirus".

FRANCIA TERRA DI CONQUISTA CERASUOLI D'ABRUZZO E DEI GRANDI ROSATI ITALIA

La Francia, già capitale mondiale del rosè, e ancora il Nord Europa, il Giappone e la Corea del Sud come mercati "maturi" da conquistare per il cerasuolo d'Abruzzo e per tutti gli altri straordinari rosati italiani.

La nuova geografia dell'internazionalizzazione di un prodotto dalle enormi potenzialità ancora inespresse è stata illustrata oggi nel corso del convegno "Tendenze globali del vino, le opportunità del rosè", nell'ambito della seconda giornata a L'Aquila di Food & rosè selection, organizzato da Concours mondial de Bruxelles e Regione Abruzzo.

A curare l'incontro Pierpaolo Penco, consulente di marketing enogastronomico di Affinamenti e Country manager Italia di Wine Intelligence per il quale, "Il vino rosato in alcuni mercati è di nicchia, mentre in altri è un vino già affermato, basti considerare che in Francia si beve più il rosa che il bianco o il rosso, e il consumo è superiore alla produzione. Per questa ragione la Francia deve rappresentare un target fondamentale per il nostro rosato, a cominciare dal cerasuolo abruzzese, che rappresenta senz'altro una eccellenza, ed è stato il primo a ottenere in Italia la denominazione di origine controllata".

Food & rosè selection ha portato a L'Aquila 45 giudici da 20 Paesi e oltre 60 buyers, e dopo la giornata inaugurale di ieri a palazzo dell'Emiciclo, è entrato oggi nel vivo al ristorante Magione Papale, con l'assaggio alla "cieca" di 110 vini rosati, tra cui 15 cerasuoli abruzzesi, tutti premiati a marzo a Bruxelles con le Grandi medaglie d'oro e le Medaglie d'oro, nella prima

edizione della Selezione Rosé by Concours mondial de Bruxelles.

Domani sempre alla Magione Papale si assegneranno gli otto trofei, per i migliori abbinamenti con otto specifiche categorie di piatti: aperitivo, pesce crudo, pesce cotto, salumi, carni cotte, cibi piccanti, formaggi e dessert. I piatti saranno preparati dagli allievi dell'Istituto alberghiero Leonardo da Vinci dell'Aquila, elaborando e interpretando prodotti di eccellenza della gastronomia abruzzese. Sarà possibile seguire la diretta della terza giornata dell'evento, domani, a partire dalle ore 11,30 sulla pagina Facebook: https://www.facebook.com/concoursmondialdebruxellesitalia

"Altri mercati particolarmente interessanti – prosegue Penco – sono il Nord Europa, il Giappone e la Corea del sud. Il fenomeno che si sta infatti registrando è il consumo crescente di piatti a base di vegetali e carni leggere, con cui il rosato si abbina alla perfezione, e aumenta anche il consumo di fascia alta, come vino pregiato e anche invecchiato. Nostro punto di forza è poi la varietà di rosati che possiamo offrire, dal Cirò calabrese al Cerasuolo abruzzese, passando per il Valtènesi lombardo, ciascuno ha una sua storia, una sua identità e peculiarità, mentre in altri Paesi il prodotto è più omologato".

Per l'ambasciatore italiano del Concours Mondial de Bruxelles, Carlo Dugo, "altro punto di forza del rosato, da qui la formula scelta da Food & rosè selection, è la versatilità nell'abbinamento con un' ampia gamma di piatti. I rosati italiani hanno tutte le carte in regola per essere un nuovo potente ambasciatore nel mondo dei territori che lo producono, e di tutte le loro straordinarie qualità. Il vino, del resto, crea convivialità, uniformità di intenti, è un linguaggio universale. La conferma anche da questo evento: in ogni tavolo siedono giudici che provengono da 20 Paesi del mondo, parlano una lingua diversa, eppure si intendono alla perfezione nell'esprimere il loro autorevole giudizio sulla qualità di un vino".

Tra i protagonisti dell'evento anche una sessantina di buyers, sempre più interessati ad un settore in crescita, sia per l'export, sia per la grande distribuzione nazionale.

Walter Stassi, capo settore beverage di Pam Panorama, assicura che "il cerasuolo è un ottimo prodotto, che si può abbinare a 'tutto pasto', e negli ultimi tre o quattro anni ho potuto apprezzare un costante miglioramento, segno di una continua ricerca e affinamento del processo di vinificazione. Oggi rappresenta una indiscutibile eccellenza, vanto di un bellissimo territorio, quello abruzzese, che invito tutti a visitare, perché anch'esso ha grandi potenzialità da esprimere in termini di accoglienza turistica".

LA DIRETTA

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli